

Котел варочный Abat КПЭМ-60/9-Т

Основные характеристики

Подключение	380 В
Формат	стационарный
Объем	60 л
Диаметр котла	425 мм
Температурный режим	100 °С
Количество ТЭНов	3 шт.
Ширина	641 мм
Глубина	1015 мм
Высота	1030 мм
Вес (без упаковки)	95 кг
Страна производства	Россия

Описание

Варочный котел [Abat КПЭМ-60/9-Т](#) предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Объем воды: 5,7 л
- Номинальная потребляемая мощность: 9,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 45 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316